ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№10 (132) май 2009

журнал для тех, кто любит готовить











www.gastronom.ru

■ шампиньоны, фаршированные сыром и орехами ■ салат из моркови и шпината ■ салат из судака ■ куриный суп с перцем и миндалем ■ свекольный суп-пюре ■ говядина в беконе с картофельно-грибным пюре ■ корейская морковь с мясом ■ лазанья болоньезе ■ рыба, фаршированная сыром ■ куриные крылышки с овощами ■ овощи в пергаменте ■ гриссини ■ хлеб с курагой и орехами ■ торт «волшебница» ■ мятный чай по-марокканси ■ коктейль с киви

ISSN 1728-6948
09010
771728 694000

Дорогие друзья!
Совсем скоро на наших столах появятся первые грунтовые овощи и фрукты. Наконец-то редиска будет пахнуть редиской, а клубника – клубникой! Кроме того, что всю эту роскошь приятно и вкусно просто есть, из нее можно много чего приготовить. Кстати, последний номер «Коллекции рецептов» посвящен овощным закускам. Мы надеемся, что вы успели его купить.

А мы продолжаем ждать ваши рецепты летних салатов. Победители конкурса, который мы проводим совместно с майонезом «Calve Легкий», получат очень симпатичные призы. Пишите нам до 1 июля 2009 года. Успехов вам.

Ваша редакция









условные обозначения

вегетарианское питание

легкие рецепты

блюда, которые подходят для детей

рецепты средней сложности

М≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

рецепты для опытных кулинаров

* полезный совет

Maggi блюдо, приготовленное с помощью продуктов МАГГИ®

содержание

ЗАКУСКИ	**2**	шампиньоны, фаршированные сыром и орехами
САЛАТЫ	**4**	салат из моркови и шпината
	6	салат из судака
СУПЫ	**8**	куриный суп с перцем и миндалем
	10	свекольный суп-пюре
МЯСО	**12**	говядина в беконе с картофельно-грибным пюре
	14	корейская морковь с мясом
ПАСТА	**16**	лазанья болоньезе
РЫБА	**18**	рыба, фаршированная сыром
ПТИЦА	**20**	куриные крылышки с овощами
ОВОЩИ	**22**	овощи в пергаменте
ВЫПЕЧКА	**24**	гриссини
	26	хлеб с курагой и орехами
ДЕСЕРТЫ	**28**	торт «волшебница»
НАПИТКИ	**30**	мятный чай по-марокканский
	31	коктейль с киви


СПОНСОР РЕЦЕПТА
Milkana
Реклама

шампиньоны, фаршированные сыром и орехами

ЧТО НУЖНО:

- **12** крупных шампиньонов
- **125 г** мягкого сыра **МИЛКАНА** с ароматным перцем
- **50 г** грецких орехов
- **2** зубчика чеснока
- **2** веточки петрушки
- **4** листика тархуна
- **4 ст. л.** сливок жирностью 9%
- щепотка молотого мускатного ореха
- **1,5 ст. л.** растительного масла
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Шампиньоны вымыть, обсушить. Вырезать из шляпок ножки. Удалить пленку. Шляпки отложить, ножки мелко порезать. Чеснок очистить и измельчить. Петрушку и тархун вымыть, обсушить и мелко порезать.

2 Сильно разогреть сухую сковороду. Положить орехи и жарить, постоянно помешивая, 4 мин. Снять с огня, дать остыть, затем порубить орехи ножом в крупную крошку.

3 Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить шляпки шампиньонов до румяной корочки, по 4 мин. с каждой стороны. Переложить на блюдо и дать остыть.

4 Нарезать мягкий сыр небольшими кубиками.

5 Смешать в миске сыр, орехи, чеснок, измельченную зелень и ножки грибов. Влить сливки. Приправить мускатным орехом, солью и перцем. Перемешать.

6 Плотно наполнить шляпки шампиньонов фаршем. Поместить их на противень, накрытый промасленным листом пергамента, и поставить в заранее разогретую до 200 °С духовку на 7 мин. Подавать как теплую или холодную закуску.



КСТАТИ

Новинка 2009 года – мягкие сыры МИЛКАНА с аппетитной белой корочкой, созданные из отборного молока по оригинальным французским рецептам. Если вы хотите придать аппетитную пикантность вашим блюдам, выберите сыр МИЛКАНА с уникальным сочетанием ароматных перцев: зеленого, розе и паприки.



салат из моркови и шпината



Время приготовления: 10 мин.
Порций: 4









ЧТО НУЖНО:

- **350 г** моркови
- **250 г** замороженной зеленой фасоли
- **350 г** свежего шпината
- **1** зубчик чеснока
- **по 2 ч. л.** соевого соуса и меда
- **1 ст. л.** яблочного уксуса
- **4 ст. л.** оливкового масла
- соль, перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1. Шпинат вымыть, обсушить и нарезать широкими полосками. Морковь очистить, нарезать тонкими кружками, стручки фасоли разрезать пополам.

2. Положить морковь в кипящую воду, варить 2 мин. Добавить фасоль. Через 2 мин. отбросить овощи на дуршлаг и обдать холодной водой. Смешать в миске морковь, фасоль и шпинат.

3. Чеснок очистить, измельчить и взбить с соевым соусом, медом, уксусом и маслом. Приправить солью и перцем. Полить салат получившейся заправкой, перемешать и подать к столу.



салат из судака

ЧТО НУЖНО:

- **4** филе судака
- **1** красный сладкий перец
- **500 г** вареного картофеля
- **3 ст. л.** кедровых орешков
- **1 ст. л.** бальзамического уксуса
- **2 ст. л.** каперсов
- **2** горсти руколы
- **4 ст. л.** растительного масла
- • соль, черный перец

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Перец вымыть, разрезать на 4 части, удалить сердцевину. Выложить на противень кожицей вверх, сбрызнуть 1 ст. л. масла и запекать в разогретой до 200 °С духовке 10 мин. Добавить филе судака, посыпать кедровыми орешками и вернуть в духовку еще на 10 мин. Дать остыть.

2 Картофель нарезать крупными кусками. Взбить оставшееся масло с уксусом, солью и перцем, добавить каперсы. Заправить картофель.

3 Нарезать перцы полосками, рыбу – небольшими кусочками. Руколу вымыть и разложить по порционным тарелкам. Сверху поместить картофель, кусочки судака и перца.



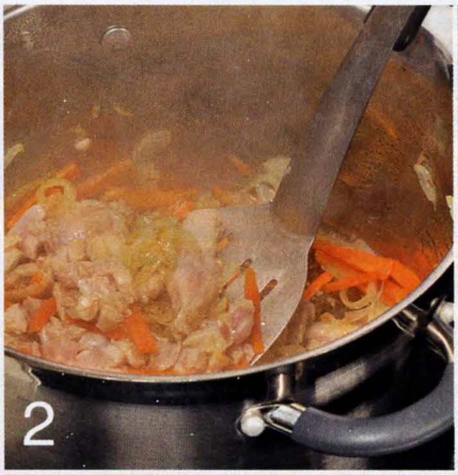





Maggi

куриный суп с перцем и миндалем













ЧТО НУЖНО:

- **2 ч. л.** **МАГГИ® СУПЕР ЗОЛОТОГО® Куриного бульона**
- **1** куриное филе
- **2 ст. л.** растительного масла
- **1** луковица
- **1** морковка
- **по 1** красному и желтому сладкому перцу
- **0,5** лимона
- **2,5 ст. л.** миндаля
- **1 ст. л.** соевого соуса
- **4** пера зеленого лука

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Куриное филе вымыть, хорошо обсушить салфеткой, нарезать небольшими кусочками. Морковь и лук очистить. Морковь нарезать брусочками, лук полукольцами. Перцы вымыть, очистить от сердцевины и нарезать тонкой соломкой. С лимона снять цедру, из мякоти выжать 1 ст. л. сока. Половину миндаля порубить тонкими пластинами, оставшиеся орехи измельчить в блендере в муку.

2 В большой кастрюле разогреть масло, положить лук и готовить 2 мин., добавить курицу и обжаривать, помешивая, 3–4 мин. на сильном огне. Добавить морковь и жарить еще 2–3 мин.

3 Приготовить 1 л **МАГГИ® СУПЕР ЗОЛОТОГО® Куриного бульона**.



4 Влить бульон в кастрюлю с овощами и курицей.

5 Довести суп до кипения, положить красный и желтый перец и варить 10–12 мин. Затем добавить лимонную цедру, молотый миндаль, лимонный сок и варить еще 5–7 мин.

6 Добавить соевый соус и готовить 2 мин. Зеленый лук вымыть, обсушить и мелко нарезать. Разлить суп по тарелкам, посыпать зеленым луком и рубленым миндалем.

СОВЕТ ОТ МАГГИ®

В следующий раз можно приготовить это блюдо в виде крем-супа. Для этого в суп можно добавить 1 картофелину и 100 мл сливок жирностью 10%, затем измельчить его в блендере до однородности. Суп получится очень нежным, сытным и вкусным.



свекольный суп-пюре



ЧТО НУЖНО:

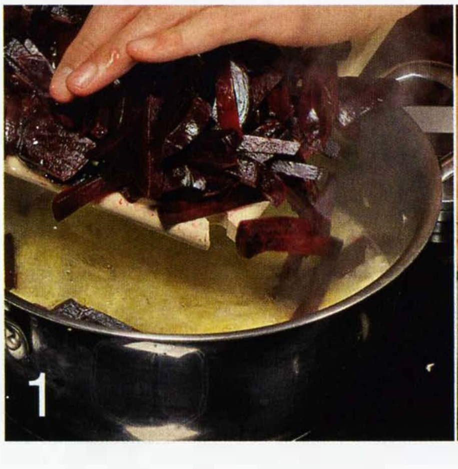
500 г	свеклы
350 г	картофеля
1	луковица
1	яблоко
1 ст. л.	семян тмина
1	лавровый лист
•	щепотка сухого тимьяна
1 ст. л.	лимонного сока
600 мл	овощного бульона
4 ст. л.	сметаны
200 мл	сливок жирностью 22%
•	соль, перец

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 6

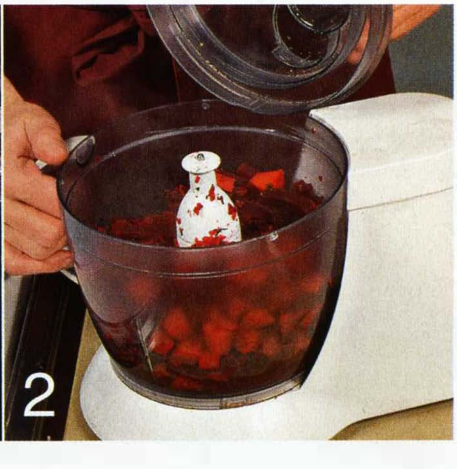
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Свеклу отварить до готовности. Картофель, лук и яблоко очистить. Лук мелко порубить, яблоко натереть на терке. Картофель нарезать кубиками. Положить лук, картофель и яблоко в кастрюлю, залить водой так, чтобы она едва прикрывала овощи, и варить на медленном огне 10 мин.
Свеклу очистить, нарезать брусочками и добавить в кастрюлю. Влить горячий бульон и лимонный сок, добавить тимьян. Накрыть и варить 15–20 мин. Снять с огня, положить лавровый лист и дать настояться под крышкой 15 мин.

2 Лавровый лист удалить. Переложить овощи в блендер и измельчить в пюре. Вернуть в кастрюлю с бульоном. Приправить по вкусу солью и перцем. Готовить еще 7–8 мин. Снять с огня, разлить по тарелкам. Влить в каждую тарелку по 2 ст. л. сливок.



1



2


sagaform

говядина в беконе с картофельно-грибным пюре

ЧТО НУЖНО:

- **1 кг** филе говядины
- **8** полосок бекона
- **1** стебель лука-порея (белая часть)
- **80 г** сливочного масла
- **1 ст. л.** готового хрена
- **0,5** стакана красного сухого вина
- **0,5** стакана говяжьего бульона
- соль, свежемолотый черный перец

Для пюре:

- **1,5 кг** картофеля
- **50 г** сухих белых грибов
- **80 г** сливочного масла
- **0,5** стакана молока
- соль, перец

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 4



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Говядину вымыть, обсушить и разрезать на 4 куска. Натереть солью и перцем.

2 Лук-порей тщательно промыть и нарезать кольцами. Разогреть в сковороде 30 г сливочного масла, положить порей и готовить, помешивая, 4 мин. Снять с огня, переложить в миску, добавить хрен и перемешать.

3 Положить 2 полоски бекона так, чтобы они слегка находили друг на друга. Сверху выложить 1–1,5 ст. л. обжаренного лука-порея, разровнять поверхность. Положить на один край кусок говядины и завернуть в бекон. Так же завернуть оставшиеся куски. Края закрепить деревянными зубочистками.

4 Обжарить, переворачивая, получившиеся рулеты на заранее раскаленной сковороде, 4 мин. Переложить на противень, накрытый пергаментом, и поставить в разогретую до 180 °C духовку на 15 мин.

5 Картофель очистить и произвольно нарезать. Грибы вымыть и измельчить. В кастрюле вскипятить подсоленную воду, положить картофель и грибы и варить 15 мин. Отбросить на дуршлаг выложить в миску и размять в пюре с маслом и молоком. Посолить, поперчить по вкусу.

6 Приготовить соус. Смешать в сотейнике оставшееся сливочное масло, вино и бульон. Приправить солью и перцем, довести до кипения, варить 10 мин. Разложить по подогретым тарелкам говядину и пюре. Мясо полить соусом.

корейская морковь с мясом

Время приготовления: 1 час + 24 часа
Порций: 2









ЧТО НУЖНО:

400 г	филе свинины
3	большие морковки
2 ст. л.	растительного масла
2 ст. л.	соевого соуса
1	луковица
0,5 ч. л.	глютамата натрия
6	зубчиков чеснока
1 ч. л.	семян кунжута
2 ст. л.	красного винного уксуса
•	соль

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Морковь нарезать соломкой, подсолить. Оставить на 20 мин. Отжать, добавить 2 зубчика измельченного чеснока, кунжут, уксус и глютамат натрия.

2 Мясо нарезать небольшими кусочками. Лук и оставшийся чеснок очистить и тонко нарезать.

3 Обжарить мясо в разогретом масле, 7 мин. Добавить соевый соус, лук, чеснок, готовить 4 мин. Влить 1 стакан воды и тушить 20 мин. Дать остыть. Смешать с морковью и поставить в холодильник на 24 ч.

СПОНСОР РЕЦЕПТА

Barilla



лазанья болоньезе


1


2



3

ЧТО НУЖНО:

- листы лазаньи **Barilla**
- **100 г** тертого пармезана

Для соуса болоньезе:

- **500 г** смешанного фарша
- **2–3** помидора
- **2 ст. л.** томатной пасты
- **4 ст. л.** оливкового масла
- **1 ч. л.** сухой смеси итальянских трав
- соль, перец по вкусу

Для соуса бешамель:

- **1 л** молока
- **120 г** сливочного масла
- **3 ст. л.** муки
- щепотка мускатного ореха
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить соус болоньезе. Помидоры очистить от кожицы и растереть пестиком с томатной пастой. Фарш обжарить в разогретом масле, 7 мин. Добавить итальянские травы, соль и перец, готовить еще 5 мин. Снять с огня.

2 Приготовить соус бешамель. Растопить сливочное масло, добавить муку. Постоянно размешивая, постепенно влить молоко. Добавить мускатный орех, соль и перец. Готовить 10 мин.

3 Смазать форму маслом, влить понемногу соусов – бешамель и болоньезе. Положить листы лазаньи так, чтобы они слегка находили друг на друга. Выложить немного соуса болоньезе, посыпать сыром и смазать соусом бешамель. Выкладывать слои, пока не закончатся все ингредиенты. Последний слой должен быть из листов лазаньи, политых соусом бешамель и присыпанных сыром. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 35 мин.

КСТАТИ

Полностью готовый соус базилико от компании Barilla сделан по рецепту первого томатного соуса в истории итальянской пасты. Аромат, который исходит от сочетания мякоти итальянских томатов и свежего базилика, нельзя перепутать ни с чем... Простой, но поистине гениальный рецепт!



Barilla – паста №1 в Италии

Barilla

АКАДЕМИЯ ПАСТЫ BARILLA

Barilla – это самая популярная паста в Италии. Сегодня секреты пасты нам раскроет доктор наук Марта Бианки, которая занимается исследованием пищевых свойств пасты.

• Какой должна быть правильная порция пасты?

Согласно исследованиям, проведенным компанией Barilla, если вы возьмете 85 г пасты для приготовления блюда, то этого будет достаточно для взрослого человека, чтобы не только насытиться, но и насладиться вкусом.

• Какова пищевая ценность порции пасты?

Тарелка пасты Barilla обеспечивает организм 300 килокалориями. Паста имеет достаточно низкий гликемический индекс (ГИ), т.е. не вызывает резкого повышения уровня сахара в крови, так как расщепляет углеводы медленно, снабжая организм энергией на протяжении более длительного времени.

Чем хороша диета, основанная на знании ГИ?

Переход на продукты с низким уровнем ГИ защищает организм от резких скачков сахара в крови, поддерживает энергетический запас на одном уровне и позволяет не испытывать чувства голода более длительное время. Эти свойства пасты очень важны для людей с лишним весом и для тех, кто ведет малоподвижный образ жизни.•

А разве от пасты не толстеют?

Если посмотреть на население земного шара, то можно заметить, что самые стройные люди – это те, которые потребляют больше всего сложных углеводов, а паста является одним из главных их поставщиков для нашего организма.

• Подходит ли паста для питания спортсменов?

Теория о том, что для достижения высоких результатов спортсменам нужна диета с высоким содержанием жиров, потерпела полное фиаско. Сегодня всем известно, что спортсмены нуждаются в продуктах с «медленными углеводами», таких, например, как паста, бобовые. Это касается в первую очередь таких видов спорта, как бег, велосипедный спорт, плавание, легкая атлетика и других, где мышцам необходимо «топливо» на весь период соревнований.



СПОНСОР РЕЦЕПТА

Hochland

рыба, фаршированная сыром

ЧТО НУЖНО:

- **1** тушка белой морской рыбы весом примерно 500 г
- **100 г** плавленого сыра **Hochland «С грибами»**
- **70 мл** сливок жирностью 22%
- **100 г** шампиньонов
- **1 ст. л.** растительного масла
- **1 ст. л.** оливкового масла
- **1** острый красный перчик
- **1** пучок укропа
- **2** зубчика чеснока
- • соль, черный перец
- • сок половины лимона

Время приготовления: 1 час
Порций: 2

КСТАТИ

Благодаря нежному вкусу и деликатной консистенции плавленый сыр Hochland «С грибами» в ванночках прекрасно сочетается с рыбными и овощными блюдами.



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Рыбу очистить от чешуи, срезать плавники и удалить жабры. Сделать под головой небольшой разрез и аккуратно удалить внутренности. Промыть под холодной водой, обсушить на салфетке, посыпать солью, перцем и сбрызнуть лимонным соком. Отставить.

2 Приготовить начинку. Грибы вымыть, нарезать маленькими кусочками и обжарить в разогретом растительном масле, 7 мин.

3 Перчик очистить от семян, промыть, обсушить и мелко нарезать. Укроп вымыть, обсушить и измельчить. В миску влить сливки, положить плавленый сыр **Hochland «С грибами»** и взбить до однородности.

4 Добавить укроп, острый перчик и грибы, все тщательно перемешать. Поместить начинку в кулинарный мешок.

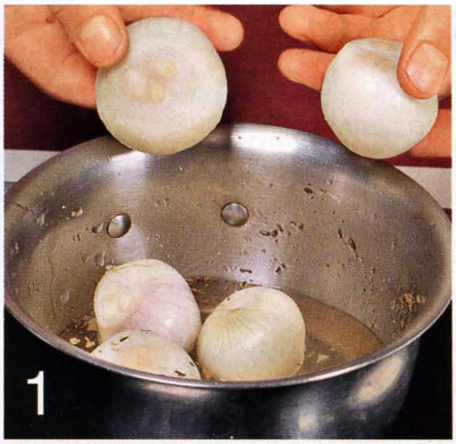
5 Через разрез в брюшке начинить рыбу приготовленной смесью. Плотно завернуть тушку в фольгу.

6 Разогреть духовку до 200 °С. Положить рыбу на противень и запекать 30 мин. Затем надрезать фольгу сверху и полить рыбу оливковым маслом. Вернуть в духовку и готовить еще 7 мин., чтобы рыба подрумянилась. Дать немного остыть, затем снять фольгу, переложить рыбу на блюдо и подать с зеленым салатом и дольками лимона.



куриные крылышки с овощами

Время приготовления: 55 мин. + 2 часа
Порций: 4







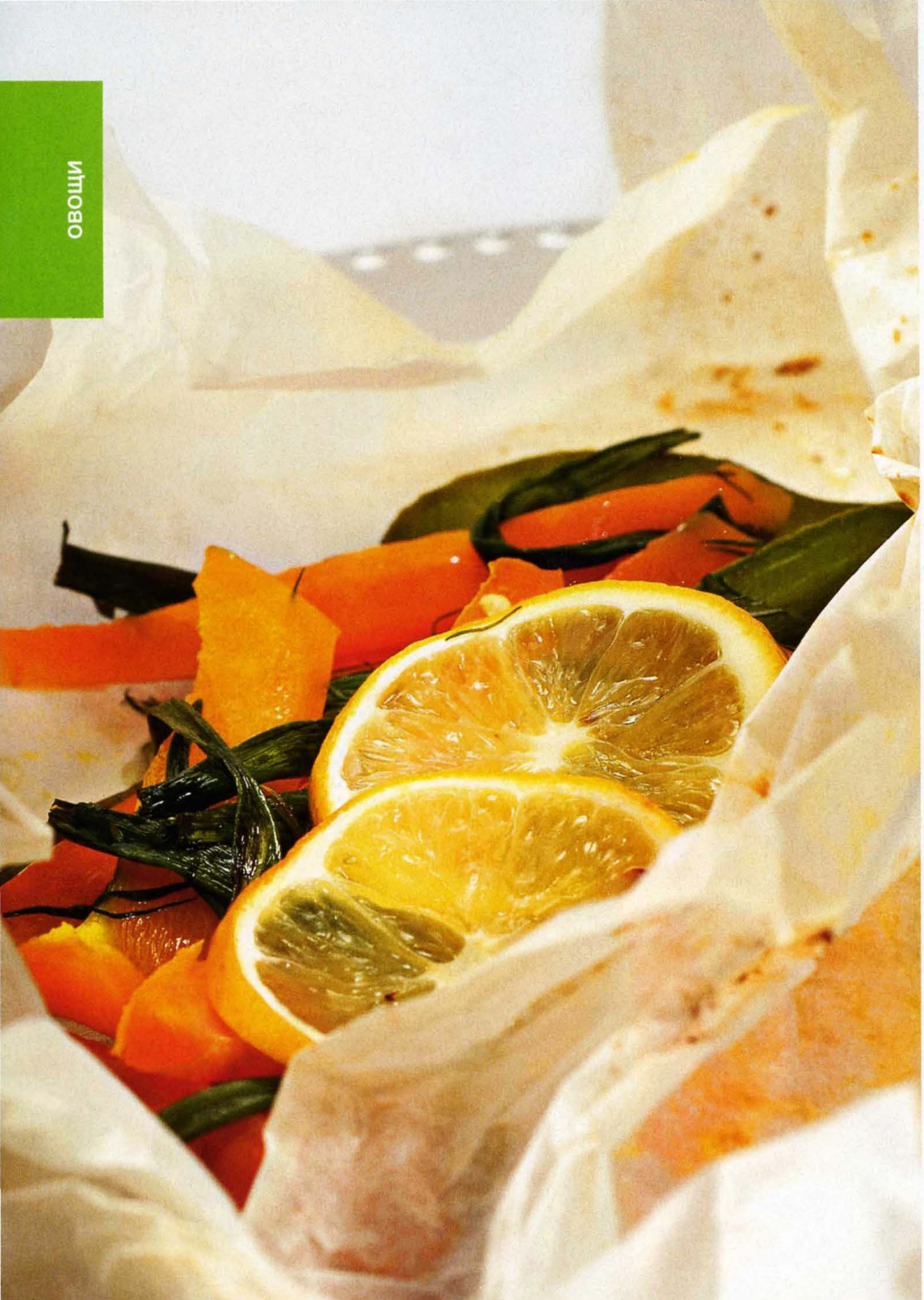
ЧТО НУЖНО:

- **8** куриных крылышек
- **1** баклажан
- **2** помидора
- **100 мл** белого сухого вина
- **5** мелких луковиц
- **2 ст. л.** растительного масла
- **1 ч. л.** листиков тимьяна
- соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смешать вино с тимьяном, перцем и солью. Довести до кипения. Добавить очищенный лук и варить 15 мин. Остудить.
Баклажан вымыть и нарезать небольшими кусочками. Крылышки и баклажан положить в маринад и поставить в холодильник на 2 ч.

2 Помидоры вымыть и разрезать на четвертинки. Крылышки и овощи обсушить от маринада, лук разрезать пополам. Нанизать крылышки и овощи на шпажки.
Смешать 3 ст. л. маринада с растительным маслом и смазать шашлычки. Жарить, постоянно поворачивая, на сковороде гриль 25 мин.



овощи в пергаменте

ЧТО НУЖНО:

- **4** молодые морковки
- **1** зеленый сладкий перец
- **1** желтый сладкий перец
- **1** пучок зеленого лука
- **4** веточки петрушки
- **4** веточки укропа
- **1** лимон
- **4 ч. л.** растительного масла
- соль, перец по вкусу

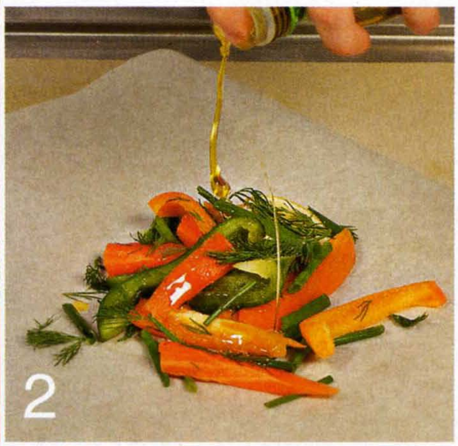
Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Вырезать из пергамента 4 квадрата размером 30x30 см. Морковь очистить и нарезать продольными брусочками. Перцы разрезать пополам, удалить сердцевину. Мякоть нарезать полосками шириной 1 см. Зелень вымыть и обсушить. Лимон нарезать тонкими кружками.

2 Положить в центр каждого квадрата по 3 кружка лимона. Сверху распределить овощи и зелень. Сбрызнуть маслом, приправить солью и перцем. Свернуть пергамент конвертом и готовить в разогретой до 200 °C духовке 20 мин.

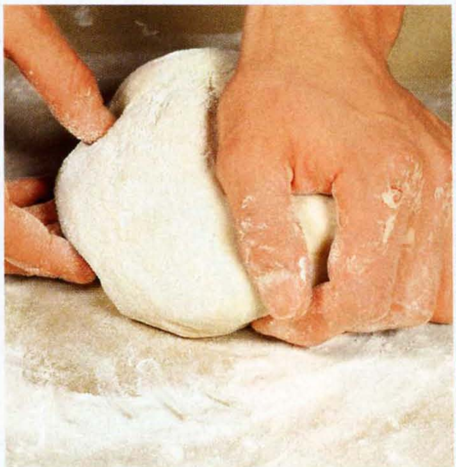




ГРИССИНИ

ЧТО НУЖНО:

- **500 г** муки
- **2 ч. л.** сухих дрожжей
- **1 ст. л.** сахара
- **1,5 ч. л.** соли
- **2 ст. л.** растительного масла + еще немного для смазывания противня
- кукурузная мука крупного помола









Время подготовки: 1 час 10 мин.
Время приготовления: 35 мин.
Количество: 20 штук

ЧТО ДЕЛАТЬ:

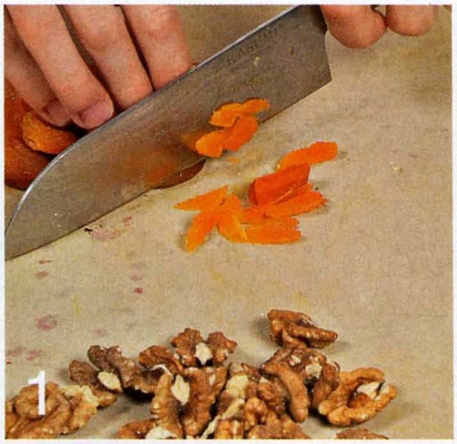
1 Растворить дрожжи и сахар в 300 мл теплой воды. Отставить, пока не появятся пузыри. Муку просеять с солью в большую миску, влить дрожжевой раствор и растительное масло. Замесить тесто. Вымешивать на слегка присыпанной мукой поверхности 5 мин. Вернуть тесто в миску и оставить на 1 ч.

2 Два противня смазать растительным маслом и присыпать кукурузной мукой. Тесто разделить на 4 части, затем каждую часть на 5 полосок. Взять каждую полоску за концы и растянуть в длину на 20 см.

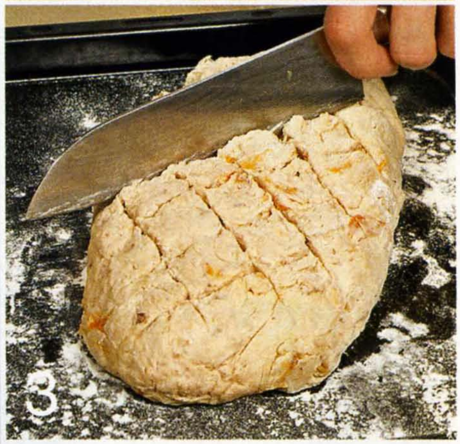
3 Уложить полоски на противни на расстоянии 5 см друг от друга. Поставить в разогретую до 230 °С духовку на 20 мин. Дать немного остыть на противнях, затем переложить на решетку и остудить.

хлеб с курагой и орехами

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 10









ЧТО НУЖНО:

400 г	муки + 2 ст. л.
50 г	овсяных хлопьев
0,5 ч. л.	соли
1 ч. л.	соды
50 г	кураги
50 г	грецких орехов
250 мл	кефира
175 мл	молока

ЧТО ДЕЛАТЬ:

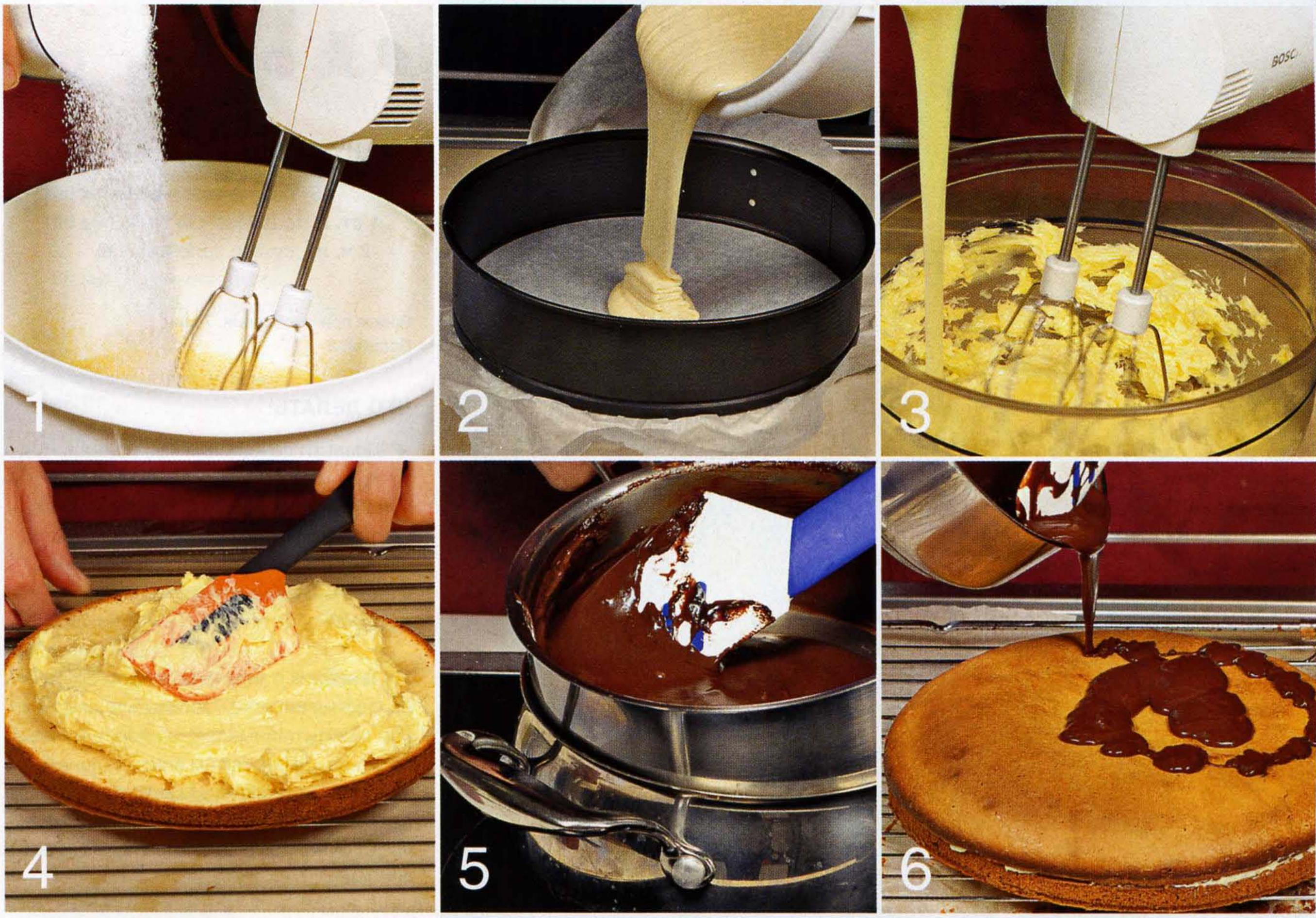
1 Курагу вымыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками. Орехи порубить ножом в крупную крошку.

2 Муку просеять с солью и содой в миску, добавить овсяные хлопья, курагу и орехи. Тщательно перемешать. Смешать кефир с молоком, аккуратно влить в муку и вымесить мягкое тесто.

3 Противень присыпать оставшейся мукой, выложить тесто, придать ему овальную форму. Ножом сделать на поверхности несколько надрезов в виде сеточки. Поставить в разогретую до 180 °C духовку на 35 мин. Завернуть в кухонное полотенце и дать остыть на решетке.



торт «волшебница»



ЧТО НУЖНО:

200 г темного шоколада
70 мл сливок жирностью 33%
2 ст. л. какао-порошка
8 половинок грецких орехов

Для теста:

2 яйца
1 стакан сахара
200 мл сметаны жирностью 20%
0,5 банки (125 мл) сгущенного молока
2 стакана муки
1 ч. л. разрыхлителя

Для крема:

200 г сливочного масла
0,5 банки (125 мл) сгущенного молока

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить тесто. Яйца взбить с сахаром добела, добавить сметану и сгущенное молоко, хорошо перемешать. Постепенно, размешивая, всыпать просеянную муку и разрыхлитель.

2 Разъемную форму для выпечки смазать маслом, простелить пергаментом и влить в нее тесто. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 45 мин.

3 Приготовить крем. Масло размягчить и взбить миксером. Не выключая мотора, добавить сгущенное молоко и взбивать 1 мин., до получения однородной массы. Поставить в холодильник на 30 мин.

4 Пирог вынуть из духовки, дать остыть в форме. Разрезать пирог по горизонтали на 2 коржа. Намазать нижнюю часть кремом и накрыть верхним коржом.

5 Шоколад разломать на небольшие кусочки, сложить в термостойкую посуду и поставить на кастрюлю со слабо кипящей водой. Готовить, пока шоколад полностью не растопится. Дать немного остыть. Аккуратно влить сливки, всыпать какао-порошок и тщательно перемешать.

6 Поставить торт на решетку и полить шоколадной глазурью. Сверху украсить половинками грецких орехов. Когда глазурь застынет, переложить на сервировочное блюдо.



МЯТНЫЙ ЧАЙ ПО-МАРОККАНСКИ

ЧТО НУЖНО:

5	веточек свежей мяты
1 ст. л.	сахара
2 ч. л.	сухого зеленого чая

Время приготовления: 7 мин.
Порций: 2

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Довести до кипения 400 мл воды. Мяту вымыть, обсушить, 2 веточки отложить для украшения, с остальных снять листочки. Два чайника ополоснуть кипятком. Листья мяты и сахар положить в один чайник, сухой зеленый чай в другой.

2 В чайник с мятой и сахаром влить 150 мл кипятка. Остальным кипятком залить чайные листья и дать им настояться, 5 мин. Затем влить зеленый чай в чайник с мятным настоем и хорошо перемешать ложкой. Положить в стаканы по одной веточке мяты, разлить горячий чай.

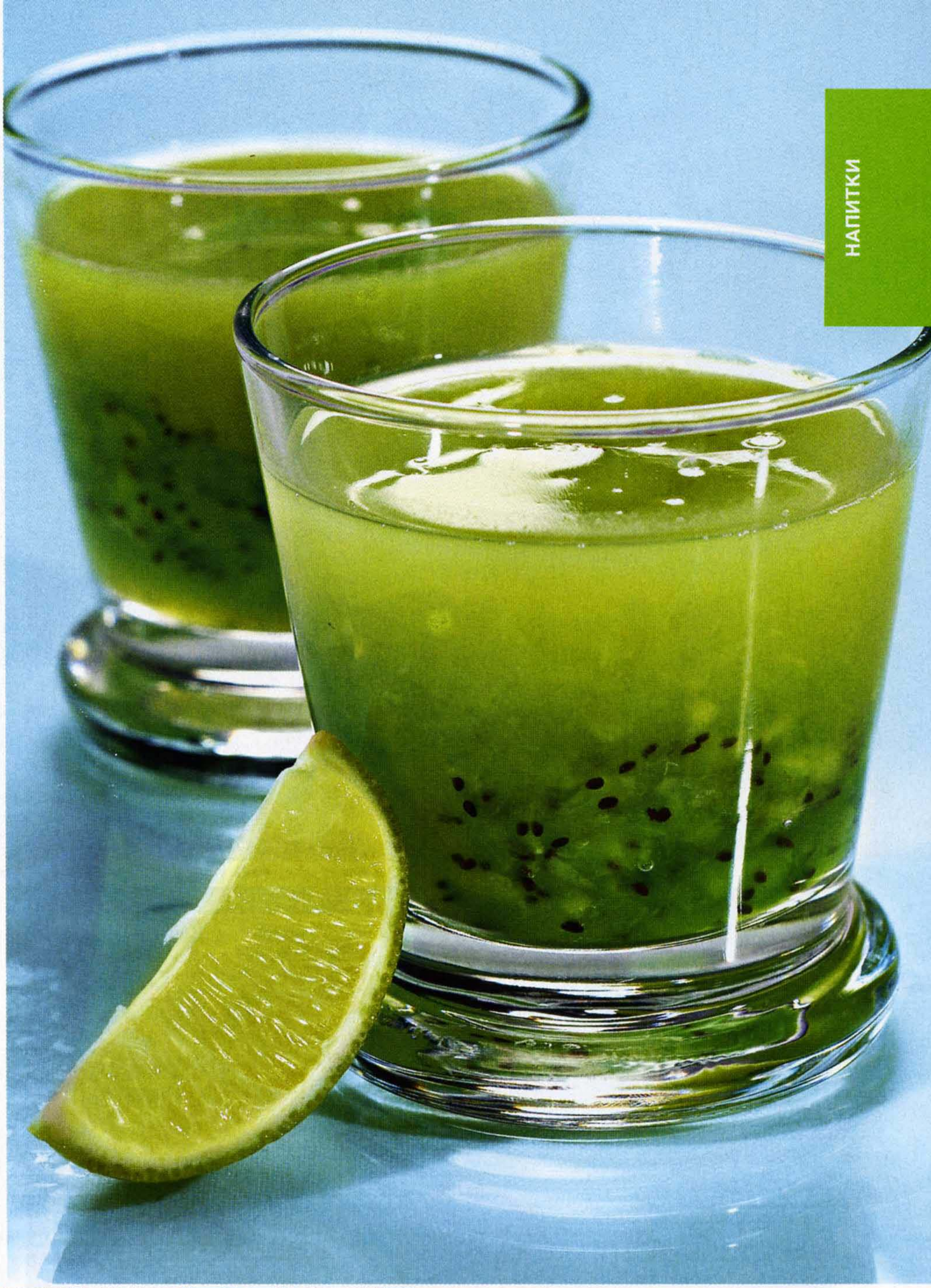
СОВЕТ

Вода для заваривания чая не должна долго кипеть. Ее надо снимать с огня сразу же после появления первых пузырьков, поднимающихся на поверхность. Это называется кипение «до белых ключей».





коктейль с киви



ЧТО НУЖНО:

- **100 мл** ананасового сока
- **100 мл** яблочного сока
- **2** киви
- **50 мл** водки или джина
- • горсть колотого льда

Время приготовления: 10 мин.
Порций: 2

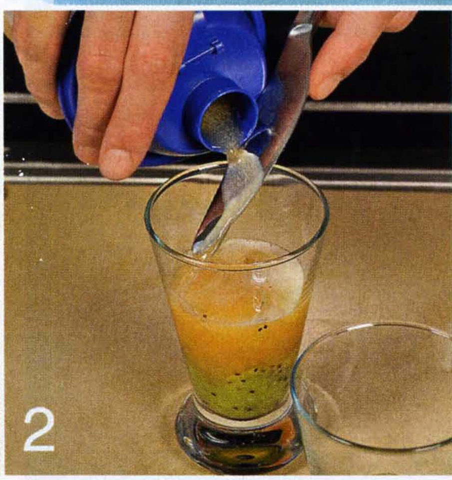
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Киви очистить от кожуры, нарезать и измельчить в блендере в пюре.

2 В шейкере соединить водку, колотый лед, ананасовый и яблочный соки. Хорошо встряхнуть.
Разложить по двум высоким бокалам пюре из киви и аккуратно влить подготовленную смесь. Перемешать.

*** Этот коктейль можно сделать и безалкогольным, убрав из ингредиентов водку.**







в новом журнале «КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ»

№10 (66) май 2009

- профитроли с картофельным салатом
- бублик-змея
- бутерброд-мороженое
- суфле из кураги

детский праздник







ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№ 10(132), май 2009
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Александр Ильин, Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повара-консультанты Олег Туркин, Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина,
заместитель директора Жанна Русакова,
Ольга Каткова,
Ольга Козырева,
Елена Кузьмичева,
Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:
директор Эльмира Нагаева,
Зоя Галишникова,
Надежда Лыжникова,
тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:
директор Сергей Татаркин,
менеджеры: Андрей Телингатер,
Александр Шалимов,
Наталия Писклина,
Екатерина Колесникова,
Татьяна Катрач,
тел.: (495) 725-1070
по подписке Нина Малинина,
тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьее,
Игорь Долманов,
«Свет Компьютерс»,
тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка:
руководитель отдела Екатерина Панюшкина
Вера Давыдкина,
Светлана Кузина,
Любовь Попова,
Виктор Фролкин,
Олег Шифрин

Отдел спецпроектов
руководитель отдела Лариса Машталер,
Ольга Грицвнко,
Ольга Старикова

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 188 800 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-32210 от 09.06.2008 г.

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Вы можете подписаться на наши издания в течение 2009 года.
Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.
Минимальный срок подписки – 1 месяц.



Для оформления редакционной подписки
1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., e-mail: podpiska@phbp.ru

Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов.

* Отправка журналов осуществляется простой бандеролью (до почтового ящика) в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала
* Доставка курьером (только по Москве в пределах МКАД) осуществляется до почтового ящика (указание кода доступа в подъезд ОБЯЗАТЕЛЬНО) в течение 7 дней со дня выхода журнала
* В цену подписки не включена комиссия Сбербанка
Стоимость доставки включена в стоимость журнала

На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы. Заказ на вышедшие номера временно прекращен.

Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru, e-mail: podpiska@phbp.ru

Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США
Beneficiary: LLC «Bonnier Publications»,
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA,
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808
** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.*

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 83273
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46505
Ручная работа – 18131

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 99378
Школа гастронома – 11308
Коллекция рецептов – 24651
Садовник – 24324
Ручная работа – 24323

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060 (Москва),
(495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск,
тел.: (10375-17) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев,
тел.: (10380-44) 270-6220,

7. Урал-Пресс, г. Екатеринбург,
тел.: (495) 214-5162, (3432) 75-6274

SWIFT CODE: S

ГАСТРОНОМЪ
журнал для тех, кто ест

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на май, июнь 2009 г. – 90 руб. за месяц.
Стоимость полугодовой подписки с июля на 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8,50.
Для остальных стран – $11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на май, июнь 2009 г. – 90 руб. за месяц.
Стоимость полугодовой подписки с июля на 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на май, июнь 2009 г. – 90 руб. за месяц.
Стоимость полугодовой подписки с июля на 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на май, июнь 2009 г. – 90 руб. за месяц.
Стоимость полугодовой подписки с июля на 2009 г. – 660 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 110 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на май, июнь 2009 г. – 65 руб. за месяц.
Стоимость полугодовой подписки с июля на 2009 г. – 495 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 82,50 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8,50.
Для остальных стран – $11.

scanned by Reina

Извещение

Кассир

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001

Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 **в** Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес______________________
______________ Тел.: ______________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате______________

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль
С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ______________ Плательщик

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001

Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 **в** Сбербанке России ОАО г. Москва,

Ф.И.О. ______________________
Адрес______________________
______________ Тел.: ______________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате______________

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль
С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ______________ Плательщик